Zubereitungszeit:
1 Stunde 45 Minuten

Baumkuchen Konfekt

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	137 kcal	Fett:	9,94 g
Eiweiß:	1,9 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4,91 g
Kohlenhydrate:	8,78 g	ungesättige Fettsäuren:	5,03 g

Zutaten für 30 Portionen :

Für den Teig:

3	Eier
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
150 g	Butter
150 g	Puderzucker
50 ml	Rum
100 ml	Orangensaft
75 ml	Sahne
160 g	kalifornische Walnüsse, fein gemahlen
2 EL	Speisestärke

Für die Garnitur:

200 g	Zartbitterkuvertüre
30	kalifornische Walnusskernhälften

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen und wenn möglich Oberhitze und Grillfunktion einstellen. Eine 20cmx20cm große Form mit Backpapier auslegen. Zwei Eier trennen, das Eigelb aufheben und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee im Kühlschrank kaltstellen.

2. Butter schmelzen und zusammen mit Vanilleextrakt und Puderzucker schaumig schlagen. Das dritte Ei vorsichtig unterrühren.

3. 50 Milliliter Rum unterrühren und im Wechsel Eigelb und 50 Milliliter Orangensaft hinzufügen und vermengen bis der Saft und das Eigelb aufgebraucht sind. Sahne, die feingemahlenen Walnüsse, Speisestärke und Backpulver hinzufügen und alles gut miteinander verrühren (sollte der Teig zu zäh sein, noch Orangensaft hinzugeben). Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

5. Die erste Schicht, circa 2 Esslöffel, auf das Backpapier streichen und auf mittlerer Schiene backen. Sobald die Schicht leicht braun ist, rausnehmen und eine weitere Schicht auftragen und in den Ofen schieben. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

6. Für die Garnitur, die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und den abgekühlten Kuchen in Stücke schneiden. Jedes Baumkuchenstück in Schokolade tauchen und mit einer Walnusshälfte garnieren.

Tipp: Am besten schmecken die Baumkuchenstücke, wenn sie ca. 1-2 Tage durchgezogen sind.